ritter
made in Germany

Einbaubrottopf EBT

de Wissenswertes zum ritter Einbaubrottopf und Einbauanleitung

en Everything you need to know about the ritter built-in bread bin and installation instructions

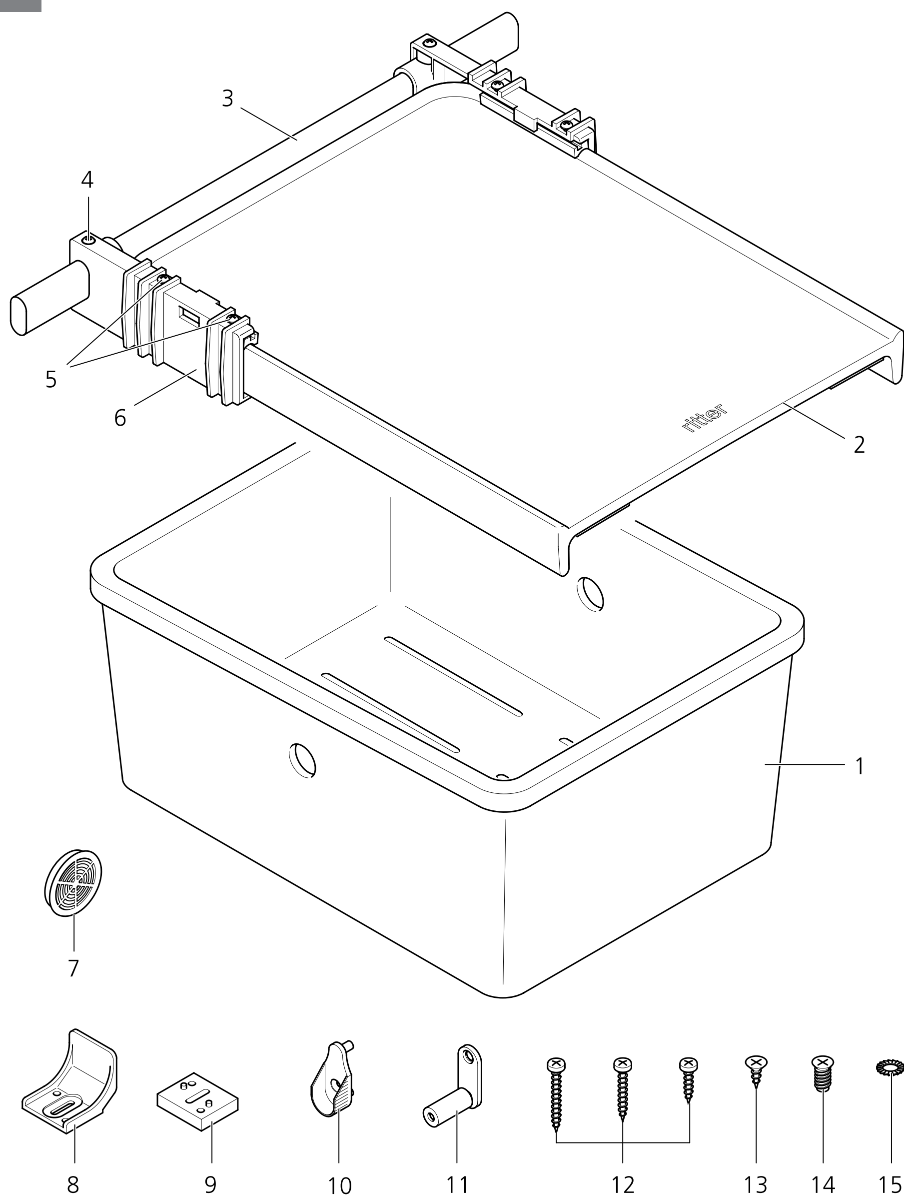
cs Informace k vestavnému chlebníku ritter a návod k vestavbě

hu Fontos információk a ritter beépíthető kenyértartóról és beépítési útmutató

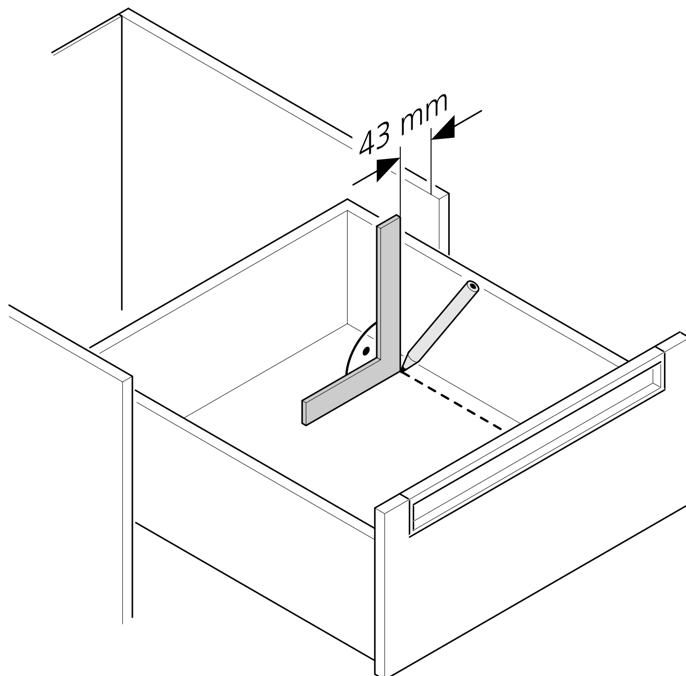
pl Co warto wiedzieć o chlebaku do zabudowy ritter oraz instrukcja montażu

ru Встраиваемая хлебница. Необходимая информация для встраиваемой хлебницы ritter и Руководство по монтажу

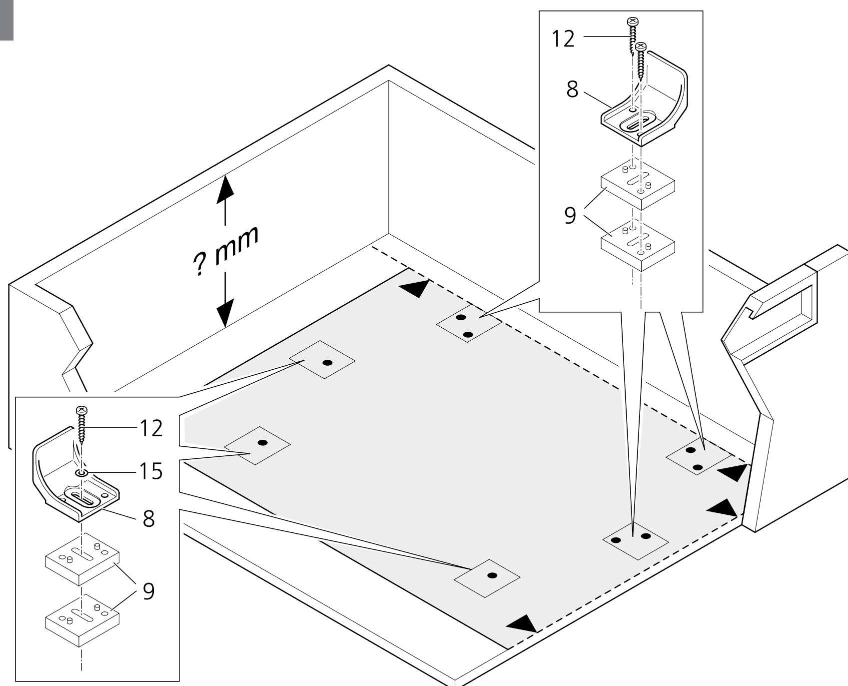
A



B



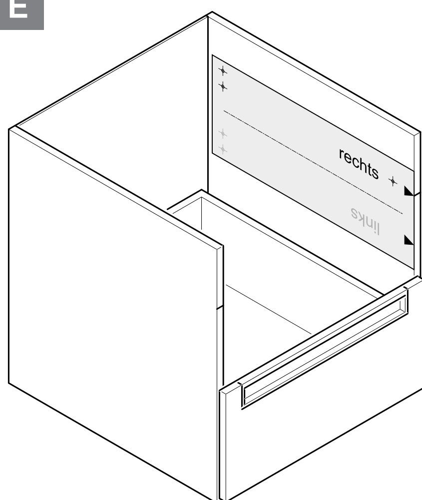
C

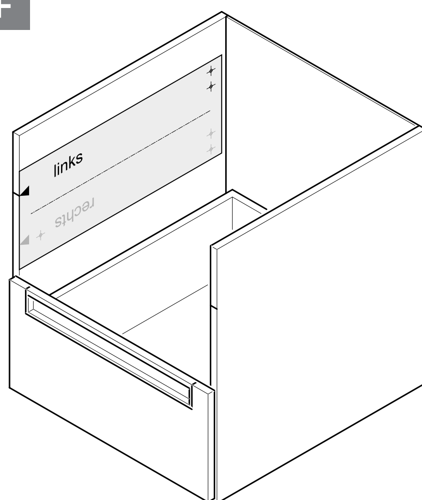


D

16 mm

ritter





WISSENSWERTES ZUM RITTER EINBAUBROTTOPF AUS STEINGUT MIT FRISCHHALTE-FUNKTIONSDECKEL

Jeder von uns isst, statistisch gesehen, täglich vier bis sechs Scheiben Brot. Alles in allem ein knappes halbes Pfund am Tag.
Das ist gut so, denn im Brot, besonders dem aus ganzem Schrot und vollem Korn, steckt konzentriert sehr vieles von dem, was der Mensch zum Leben braucht. Der Keimling, die Schale und die Randschichten des ungeschälten Getreidekorns enthalten lebenswichtige Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe.

Wie lange ein Brot aufbewahrt werden kann, hängt von der Sorte und vor allen Dingen von der Aufbewahrung ab. Schimmel ist der ärgste Feind des Brotes. Vor allen Dingen bei Wärme blüht der Schimmel. Ganze Brote, entsprechend dem nachstehenden Gebrauchshinweis im Brottopf richtig gelagert, sind kaum gegen Schimmel anfällig. Ganze Brote werden daher auch nicht mit Sorbinsäure konserviert. Anders aber das bereits geschnitten und verpackt gekaufte Brot. Hier fehlt die rundherum schützende Kruste. Die Scheiben bieten den Schimmelpilzen eine breite Angriffsfläche.

Im **ritter** Einbaubrottopf aus Steingut wird das Brot biologisch richtig und gesund aufbewahrt. Das Brot durchlebt im **ritter** Einbaubrottopf seinen natürlichen Alterungsprozess und die broteigenen Aromastoffe entfalten sich frei. Der **ritter** Einbaubrottopf ist der natürliche Platz für Brot. In ihm bleibt es auch noch nach Tagen eine gesunde Köstlichkeit, nahrhaft und bekömmlich.

Die vom frischen Brot ausströmende Feuchtigkeit wird vom Deckel des Brottopfes aufgenommen und je nach Bedarf wieder an das Brot zurückgegeben. Deshalb ist der Deckel auf der Unterseite porös. Er wirkt wie ein Schwamm. Außen ist er, wie auch der Brottopf, lebensmittelgerecht glasiert. Die im Deckel gespeicherte Feuchtigkeit kann nicht verdunsten. Der natürliche Feuchtigkeitsgehalt des Brotes bleibt lange erhalten und das Brot trocknet nicht vorzeitig aus.

Brot, als natürliches Lebensmittel, braucht für seinen natürlichen Alterungsprozess Sauerstoff. Seitliche Luftlöcher, die gleichzeitig zum Unterfassen dienen, sorgen für die notwendige Luftzirkulation und das Brot erstickt nicht.

Steingut ist für seine isolierenden Eigenschaften gegenüber wechselnden Temperaturen bekannt. Der **ritter** Einbaubrottopf aus Steingut hält die Brottemperatur weitgehend gleich. Das ist für die biologisch richtige Aufbewahrung sehr wichtig, denn das Brot braucht eine gleich bleibende Temperatur.

GEBRAUCHSHINWEISE

Ofenfrisches Brot muss vor dem Aufbewahren gut ausgekühlt sein.

- Entfernen Sie regelmäßig die alten Brotkrümel und reinigen Sie den Brottopf mit einem feuchten Tuch.
- Wischen Sie den Brottopf gelegentlich mit Essigwasser aus, das beugt zusätzlich der Schimmelbildung vor.
- Bewahren Sie das Brot ohne jede Verpackung im Brottopf auf.

WAS IST ZU TUN...

wenn das Brot zu schnell austrocknet?
Wenn der Brottopf noch neu ist oder längere Zeit nicht benutzt wurde, kann es möglich sein, dass der Brottopf-Deckel nicht die notwendige Feuchtigkeit gespeichert hat.

- Stellen Sie, am besten über Nacht, ein Schälchen mit Wasser in den Brottopf.
  Der Deckel nimmt die notwendige Feuchtigkeit auf, die dann wiederum an das Brot abgegeben wird.

bei Schimmelbildung?
Das könnte der Fall sein, wenn die Feuchtigkeit zu hoch und der Luftaustausch zu gering ist.

- Reinigen Sie den Topf mit Essigwasser und stellen Sie ihn dann für etwa eine Stunde bei ca. 250 Grad in den Backofen. Die Schimmelpilze werden dadurch abgetötet.

Vorsicht!
Den Brottopf in den kalten Backofen stellen und erst nach dem Auskühlen herausnehmen!

Falls Schimmelbefall im Deckel auftreten sollte, setzen Sie sich bitte mit dem **ritter** Kundendienst in Verbindung.

Noch ein kleiner Tipp:
Weißbrot-Produkte werden im Keramik-Brottopf weich, sind aber nach kurzem Aufbacken wieder knusprig und wie frisch.

EINBAUANLEITUNG

LIEFERUMFANG

Bild A:

Pos	Bezeichnung	Anzahl
1	Brottopf	1x
2	Brottopf-Deckel	1x
3	Tragrohr	1x
4	Befestigungsschraube, vormontiert	2x
5	Befestigungsschraube, vormontiert	4x
6	Deckelträger, vormontiert	2x
7	Lüftungsrosette	1x
8	Fixierwinkel	6x
9	Sockelplatte	12x
10	seitlicher Haltewinkel (Tragrohrlager)	2x
11	Deckelauflage	1x
12	Befestigungsschraube – ASPA Pan Head 3,5 x 17 (ohne Sockelplatten) – ASPA Pan Head 3,5 x 25 (für eine Sockelplatte) – ASPA Pan Head 3,5 x 30 (für zwei Sockelplatten)	 9x 9x 9x
13	Befestigungsschraube 4x13	2x
14	Befestigungsschraube 6x13,5	1x
15	Fächerscheibe	3x
-	Bohrschablone	2x

VORBEREITUNG

Entfernen Sie alle Auszüge, die sich über dem für den Brottopf bestimmten Auszug befinden.

FIXIERWINKEL FÜR BROTTOPF MONTIEREN

Bild B:

- Markieren Sie mithilfe eines Anschlagwinkels eine rechte Bezugslinie im Auszugsboden im Abstand von 43 mm zur Korpusinnenseite.

Bild C:

- Legen Sie die Bohrschablone mit der unteren Seite an der Auszugsfront und mit der rechten Seite an der Bezugslinie an.
- Bohren Sie die Löcher für die Befestigung der Fixierwinkel (8).
- Ermitteln Sie die maximale Zargenhöhe. Übersteigt die Höhe 150 mm, müssen die Fixierwinkel mit einer Sockelplatte (9), übersteigt sie 158 mm, mit zwei Sockelplatten unterlegt werden.
- Fixieren Sie die beiden rechten und den vorderen Fixierwinkel mit jeweils zwei Befestigungsschrauben (12).
- Befestigen Sie die beiden linken und den hinteren Fixierwinkel mit je einer Befestigungsschraube (12) und Fächerscheibe (15).
  Ziehen Sie die Schrauben noch nicht fest, so dass die Position der Fixierwinkel einstellbar bleibt.
- Setzen Sie den Brottopf auf die Fixierwinkel auf:
  – Schriftzug "ritter" ist von vorn lesbar
  – Brottopf liegt an den rechten und am vorderen Fixierwinkel an.
- Positionieren Sie die einstellbaren Fixierwinkel links und hinten so, dass der Brottopf leicht, aber möglichst spielfrei einsetzbar und herausnehmbar ist.
- Fixieren Sie die Position der linken und des hinteren Fixierwinkels.

BEFESTIGUNGEN FÜR BROTTOPF-DECKEL MONTIEREN

- Stellen Sie den Brottopf (1) in den (eingesetzten) Auszug.
- Kürzen Sie ggf. das Tragrohr (3) auf die richtige Länge (Korpusinnenbreite minus 8 mm).
- Führen Sie ggf. das Tragrohr in die Deckelträger (6) ein.
- Richten Sie das Tragrohr parallel zum Brottopf-Deckel (2) im Abstand von 16 mm aus (Bild D).
- Legen Sie den Brottopf-Deckel auf den Brottopf auf:
  – Schriftzug "ritter" ist von vorn lesbar
  – Brottopf-Deckel liegt an der Auszugsfront an

Bild D:

- Ziehen Sie den Auszug so weit heraus, dass das Tragrohr an der vorderen Kante der Korpusseite anliegt.
- Markieren Sie die Oberkanten des Tragrohrs an der linken und rechten Korpusinnenseite.
- Entnehmen Sie den Brottopf-Deckel und den Brottopf.
- Entfernen Sie den Auszug.

Bild E:

- Markieren Sie mithilfe der Bohrschablone und einem Spitzkörner an der rechten Korpusinnenseite:
  – die Löcher für den rechten Haltewinkel (10)
  – die Löcher für die Deckelauflage (11)

Bild F:

- Markieren Sie mithilfe der Bohrschablone und einem Spitzkörner an der linken Korpusinnenseite die Löcher für den linken Haltewinkel (10).
- Bohren Sie die markierten Löcher (Ø4,5 mm x 10 mm).

LÜFTUNGSROSETTE EINBAUEN

- Bohren Sie das Loch für die Lüftungsrosette (7) (Ø44 mm):
  – an der Korpusrückseite
  – mittig in Höhe des Brottopfes
- Setzen Sie die Lüftungsrosette ein.

FERTIGSTELLUNG

- Stecken Sie die Haltewinkel (10) in die Bohrungen und fixieren Sie sie mit den Befestigungsschrauben (13).
- Setzen Sie den Brottopf-Deckel (2) mit dem Tragrohr (3) in die Haltewinkel ein.
- Montieren Sie die Deckelauflage (11) mit der Befestigungsschraube (14).
- Setzen Sie den Auszug ein.
- Stellen Sie den Brottopf in den Auszug.
- Überprüfen Sie die Position der Deckelauflage:
  – Deckelauflage schließt vorne bündig mit Brottopf ab
  – Die Deckelauflage darf beim Herausziehen des Auszugs nicht seitlich am Brottopf schleifen
- Stellen Sie ggf. die Position der Deckelträger (6) nach.
- Fixieren Sie alle Schrauben.

EVERYTHING YOU NEED TO KNOW ABOUT THE RITTER EARTHENWARE BUILT-IN BREAD BIN WITH FUNCTIONAL KEEP-FRESH LID

Looked at statistically, each of us eats four slices of bread every day. All in all, this is equivalent to roughly half a pound a day.
And this is a good thing, because bread - in particular wholemeal bread - is full of everything we need to eat in concentrated form. The shoots, husk and surface layers of the unhusked grain contain essential vitamins, mineral nutrients and fibres.

How long bread can be kept for depends on the type of bread and how it is to be stored. Mould is bread‘s worst enemy. And mould flourishes wherever there is heat. Complete loafs of bread, when stored correctly in the bread bin as in the Instructions for Use opposite, are hardly susceptible to mould. Complete loafs of bread are therefore not preserved using sorbic acid.
However, it is different for bread that has already been sliced and packed. This is because the protective crust surround is missing. The slices provide a large area for mould fungus to attack.

In the **ritter** earthenware built-in bread bin, the bread is stored in a biologically correct and healthy manner. When in the **ritter** built-in bread bin, the bread undergoes a natural ageing process and the bread's inherent flavouring can then freely develop. The **ritter** built-in bread bin is the best place to keep your bread. Even after several days in the bin it will remain a healthy delicacy, full of nutrition and digestible.

The moisture released by fresh bread is absorbed by the lid of the bread bin and - depending on requirements - returned to the bread. This is why the lid is porous on its underside. It acts like a sponge. On the outside, it is just like the bread bin: glazed and suitable for storing food. The moisture stored in the lid cannot then evaporate. The bread‘s natural moisture content is retained for a longer period, thus preventing the bread from drying out too quickly.

Bread, as a natural food, needs oxygen for its natural ageing process. Holes at the side, which can also be used for picking the bin up, provide the necessary air circulation, thus preventing the bread from asphyxiating.

Earthenware is well known for its insulating properties against changing temperatures. The **ritter** earthenware built-in bread bin ensures that the bread temperature mainly remains at a uniform level. This is very important for biologically correct storage, because bread needs a temperature that remains constant.

INSTRUCTIONS FOR USE

Bread fresh from the oven must be properly cooled before being put into storage.

- Regularly remove any old bread crumbs and clean the bread bin using a damp cloth.
- Wipe down the bread bin occasionally using vinegar, this helps to prevent any mould from forming.
- Do not wrap the bread in anything before placing it into the bread bin.

WHAT TO DO...

if the bread dries out too quickly?

If the bread bin is still new or if it has not been used for an extended period, then it may be that the bread bin lid has not absorbed the necessary degree of moisture.

- The best thing to do, is place a bowl of water into the bread bin and leave it overnight.
  The lid will then absorb the required moisture, which then in turn is released to the bread.

if mould starts to form?

This could be the case if there is too much moisture and an insufficient level of air replacement.

- Clean the bin using vinegar and place it for roughly one hour at approx. 250 degrees Celsius in the baking oven.
  This will kill off any mould fungus.

Caution!
Place the bread bin into the cold baking oven and do not remove until after the cooling process is over!

If you should detect any mould in the lid itself, please contact the **ritter** Service.

One more small tip:
White bread products will go soft in the ceramics bread bin, but if you bake them for a few minutes they will be crisp and fresh again.

INSTALLATION INSTRUCTIONS

DELIVERY CONTENTS

Figure A:

Pos.	Designation	Number
1	Bread bin	1x
2	Bread bin lid	1x
3	Supporting pipe	1x
4	Fastening screw, preassembled	2x
5	Fastening screw, preassembled	4x
6	Lid carrier, preassembled	2x
7	Ventilation bezel	1x
8	Fastening angle	6x
9	Baseplate	12x
10	Side retaining bracket (supporting pipe bearing)	2x
11	Lid supporting surface	1x
12	Fastening screw – ASPA Pan Head 3.5 x 17 (without baseplates) – ASPA Pan Head 3.5 x 25 (for one baseplate) – ASPA Pan Head 3.5 x 30 (for two baseplates)	 9x 9x 9x
13	Fastening screw 4x13	2x
14	Fastening screw 6x13.5	1x
15	Serrated lock washer	3x
-	Drilling template	2x

PREPARATION

Remove all drawers that are located above the drawer intended for the bread bin.

MOUNTING FASTENING ANGLE FOR BREAD BIN

Figure B:

- Use a stop angle to mark out a right-hand reference line in the base of the drawer at a distance of 43 mm to the inside of the carcass.

Figure C:

- Place the drill template, with the underside, onto the front of the drawer and with the right-hand side up against the reference line.
- Drill the holes with which the fastening angle (8) is to be mounted.
- Determine the maximum case height.
  If the height is in excess of 150 mm, the fastening angle must be fitted with a baseplate (9), if it is higher than 158 mm, two baseplates have to be used.
- Attach the two right-hand and the front fastening angles, using two fastening screws each (12).
- Attach the two left-hand and the rear fastening angles, using one fastening screw each (12) and a serrated lock washer (15).
  Do not tighten the screws yet so that the position of the fastening angles can still be adjusted.
- Mount the bread bin onto the fastening angle:
  - The "ritter" emblem should be visible at the front.
  - The bread bin should make contact with the right and front fastening angles.
- Position the adjustable fastening angles at the left and rear so that the bread bin can be inserted and removed easily, but with zero-clearance, if possible.
- Secure the position of the left-hand and rear fastening angles.

MOUNTING BREAD BIN LID FASTENINGS

- Place the bread bin (1) into the (inserted) drawer.
- Shorten the supporting pipe (3) to the correct length (inner carcass width minus 8 mm).
- If necessary, route the supporting pipe into the lid rack (6).
- Align the supporting pipe parallel to the bread bin lid (2) at a distance of 16 mm (Figure D).
- Place the bread bin lid onto the bread bin:
  - The "ritter" emblem should be visible at the front.
  - The bread bin lid should contact the front of the drawer

Figure D:
- Pull the drawer out far enough, so that the supporting pipe makes contact with the front edge of the carcass side.
- Mark the upper edge of the supporting pipe on the left and right of the inside of the carcass.
- Remove the bread bin lid and the bread bin.
- Remove the drawer.

Figure E:
- Use the drill template and a centre punch to mark the following on the right-hand of the carcass interior:
  - the holes for the right retaining bracket (10)
  - the holes for the lid carrier (11)

Figure F:
- Use the drill template and a centre punch to mark the holes for the left retaining bracket (10) on the left of the carcass interior.
- Drill the marked holes (Ø4.5 mm x 10 mm).

INSTALLING VENTILATION BEZEL

- Drill the hole for the ventilation bezel (7) (Ø44 mm):
  - on the rear side of the carcass
  - in the centre, level with the bread bin
- Insert the ventilation bezel.

FINALISATION

- Insert the retaining brackets (10) into the bores and fasten them in place using the fastening screws (13).
- Insert the bread bin lid (2) with the supporting pipe (3) into the retaining brackets.
- Mount the lid carrier (11) using the fastening screw (14).
- Insert the drawer.
- Place the bread bin into the drawer.
- Check the position of the lid carrier:
  - The lid carrier fits flush to the front of the bread bin
  - The lid carrier must not contact the side of the bread bin when the drawer is pulled out
- If necessary, adjust the position of the lid carrier (6).
- Tighten all screws.

INFORMACE KE KAMENINOVÉMU VESTAVNÉMU CHLEBNÍKU RITTER S VÍKEM PRO UDRŽENÍ ČERSTVÉHO CHLEBA

Podle statistik sní každý z nás denně v průměru čtyři až šest krajíců chleba. Celkem tedy téměř čtvrt kilogramu každý den.
Je to dobře, protože chléb, především ten celozrnný, obsahuje v koncentrované podobě velmi mnoho látek, které člověk potřebuje k životu. Semena, slupky a plevy neloupaných obilnin obsahují životně důležité vitamíny, minerály a vlákninu.

Doba, po kterou chléb vydrží čerstvý, závisí na druhu a především na způsobu skladování. Největším nepřítelem chleba jsou plísně. A plísním nejvíce prospívá teplo. Když správně podle následujícího návodu k použití skladujete v chlebníku celý bochník, je hrozba vzniku plísně minimální. Bochníky není potřeba konzervovat kyselinou sorbovou.
Předem nakrájený a zabalený chléb se ale chová jinak. Chybí mu uzavřená ochranná kůrka. Krajíce nabízejí plísním rozsáhlou živnou půdu.

Ve vestavném kameninovém chlebníku **ritter** je chléb uložen biologicky správně a zdravě.
Ve vestavném chlebníku **ritter** chléb stárne přirozeně a uvolňuje přirozené vonné látky. Chlebník **ritter** je pro chléb přirozeným místem. Ještě po několika dnech v chlebníku je výživnou a zdravou pochoutkou.

Víko chlebníku zachycuje vlhkost vycházející z čerstvého chleba a podle potřeby ji chlebu vrací. Proto je víko na spodní straně porézní. Chová se jako houba. Zvenčí je stejně jako chlebník glazováno a vyhovuje předpisům pro skladování potravin. Vlhkost uchovaná ve víku se nemůže odpařovat. Přirozená vlhkost chleba tak zůstane dlouho zachována a chléb předčasně nevysychá.

Chléb je přírodní potravina a ke svému přirozenému stárnutí potřebuje kyslík. O potřebnou cirkulaci vzduchu, aby se chléb nedusil, se postarají postranní větrací otvory, za které lze chlebník také uchopit.

Kamenina je známá svými izolačními vlastnostmi při proměnlivé teplotě. Vestavný chlebník **ritter** z kameniny udržuje chléb v dlouhodobě stabilní teplotě. To je velmi důležité pro správné biologické uchovávání, protože chléb vyžaduje konstantní teplotu.

NÁVOD K POUŽITÍ

Čerstvý chléb musí před uložením řádně vychladnout.

- Pravidelně odstraňujte staré drobinky a čistěte chlebník vlhkým hadříkem.
- Občas chlebník vytřete octovou vodou, která představuje další prevenci tvorby plísní.
- Chléb ukládejte do chlebníku bez jakýchkoli obalů.

CO DĚLAT...

... když chléb příliš rychle vysychá?
U nového nebo dlouho nepoužívaného chlebníku se může stát, že v sobě víko chlebníku nemá dostatek vlhkosti.

- Postavte do chlebníku misku s vodou, nejlépe přes noc. Víko absorbuje potřebné množství vlhkosti, kterou později uvolní na chléb.

... když se tvoří plíseň?
Ke vzniku plísní může dojít při příliš vysoké vlhkosti a malé výměně vzduchu.

- Vyčistěte chlebník octovou vodou a vložte ho přibližně na hodinu do trouby vyhřáté na 250 stupňů. Tím plíseň odstraníte.

Pozor!
Ponechejte chlebník v troubě a vyjměte ho až po vychlazení!

Pokud plíseň napadne víko, obraťte se na oddělení služeb zákazníkům společnosti **ritter**.

Další malý tip:
Bílé pečivo v keramickém chlebníku změkne, ale po krátkém dopečení je opět křupavé a jako čerstvé.

NÁVOD K MONTÁŽI

OBSAH DODÁVKY

Obrázek A:

Č	Popis	Počet
1	Chlebník	1x
2	Víko chlebníku	1x
3	Nosná tyč	1x
4	Upevňovací šroub (již namontovaný)	2x
5	Upevňovací šroub (již namontovaný)	4x
6	Držák víka (již namontovaný)	2x
7	Větrací růžice	1x
8	Upevňovací prvek	6x
9	Podložka	12x
10	Postranní držák (pro nosnou tyč)	2x
11	Podpěra víka	1x
12	Upevňovací šroub – Hlava ASPA, 3,5 x 17 (bez podložky) – Hlava ASPA, 3,5 x 25 (jedna podložka) – Hlava ASPA, 3,5 x 30 (dvě podložky)	 9x 9x 9x
13	Upevňovací šroub 4 x 13	2x
14	Upevňovací šroub 6 x 13,5	1x
15	Vějířovitá podložka	3x
-	Montážní šablona	2x

PŘÍPRAVA

Vytáhněte všechny zásuvky umístěné nad zásuvkou určenou pro chlebník.

MONTÁŽ UPEVŇOVACÍCH PRVKŮ PRO CHLEBNÍK

Obrázek B:

- Pomocí úhelníku vyznačte na dně zásuvky ve vzdálenosti 43 mm od vnitřní stěny skříňky pravou referenční čáru.

Obrázek C:

- Položte montážní šablonu spodní stranou k vnitřní stěně čela zásuvky a pravou stranou na referenční čáru.
- Vyvrtejte otvory pro upevňovací prvky (8).
- Změřte maximální výšku bočnic. Pokud jsou vyšší než 150 mm, musíte upevňovací prvky podložit jednou podložkou (9). Při větší výšce než 158 mm použijte dvě podložky.
- Oba pravé a přední upevňovací prvek připevněte vždy dvěma šrouby (12).
- Oba levé a zadní upevňovací prvek připevněte vždy jedním šroubem (12) s vějířovitou podložkou (15).
  Tyto šrouby zatím neutahujte napevno, protože budete nastavovat přesnou polohu upevňovacích prvků.
- Nasaďte na upevňovací prvky chlebník:
  – Nápis „ritter“ musí být čitelný zepředu
  – Položte chlebník na pravé a přední upevňovací prvky.
- Nastavitelné upevňovací prvky vlevo a vzadu nastavte tak, aby mezi ně bylo možné chlebník lehce vložit a vyjmout, avšak bez větší vůle.
- Utáhněte levé a zadní upevňovací prvky.

MONTÁŽ DRŽÁKU VÍKA CHLEBNÍKU

- Vložte chlebník (1) do (nasazené) zásuvky.
- Je-li to třeba, zkraťte nosnou tyč (3) na správnou délku (vnitřní rozměr skříňky mínus 8 mm).
- Je-li to třeba, vložte nosnou tyč do držáku víka (6).
- Nastavte nosnou tyč paralelně s víkem chlebníku (2), do vzdálenosti 16 mm od víka (obrázek D).
- Položte víko na chlebník:
  – Nápis „ritter“ musí být čitelný zepředu
  – Víko se musí dotýkat čela zásuvky.

Obrázek D:
- Vytáhněte zásuvku natolik, až bude nosná tyč na přední hraně skříňky.
- Na levé i pravé vnitřní stěně skříňky vyznačte polohu horní hrany nosné tyče.
- Vyjměte víko i chlebník.
- Vytáhněte zásuvku.

Obrázek E:
- Podle montážní šablony vyznačte důlčíkem na pravé vnitřní stěně skříňky tyto body:
  – Otvory pro pravý postranní držák (10)
  – Otvory pro podpěru víka chlebníku (11)

Obrázek F:
- Podle montážní šablony vyznačte důlčíkem na levé vnitřní stěně skříňky otvory pro levý postranní držák (10).
- Vyznačené otvory vyvrtejte (Ø4,5 mm x 10 mm).

MONTÁŽ VĚTRACÍ RŮŽICE

- Vyvrtejte otvor pro větrací růžici (7) (Ø44 mm):
  – na zadní straně skříňky,
  – uprostřed výšky chlebníku.
- Nasaďte větrací růžici na místo.

SESTAVENÍ

- Nasaďte postranní držáky (10) do otvorů a upevněte je šrouby (13).
- Nasaďte do postranních držáků víko chlebníku (2) s nosnou tyčí (3).
- Pomocí šroubu (14) připevněte podpěru víka (11).
- Nasaďte zásuvku na místo.
- Vložte do zásuvky chlebník.
- Zkontrolujte polohu podpěry víka:
  – Podpěra víka musí vpředu přesně doléhat na chlebník
  – Podpěra víka se nesmí při vytahování zásuvky pohybovat po straně chlebníku
- Podle potřeby upravte polohu držáku víka (6).
- Utáhněte všechny šrouby.

FONTOS INFORMÁCIÓK A KERÁMIÁBÓL KÉSZÜLT, FRISSEN TARTÓ FUNKCIÓS FEDŐLAPPAL RENDELKEZŐ RITTER BEÉPÍTETT KENYÉRTARTÓRÓL

A statisztikák szerint naponta négy-hat szelet kenyeret fogyasztunk. Ez naponta kb. negyed kilót kenyeret jelent.
Ez jó is így, mivel a kenyérben, különösen a teljes kiőrlésű kenyérben nagyon koncentráltan megtalálható sok minden, amire az emberi szervezetnek szüksége van. A hántolatlan gabonaszem csírája és maghéja létfontosságú vitaminokat, ásványi anyagokat és ballasztanyagokat tartalmaz.

A kenyér fajtájától és a tárolás módjától függ, hogy mennyi ideig tárolható egy kenyér. A kenyér legádázabb ellensége a penész.
A hő különösen kedven a penész kialakulásának. Ha az egész (nem szeletelt) kenyeret a mellékelt használati utasításnak megfelelően a kenyértartóban tároljuk, akkor azon nagyon kis valószínűséggel keletkezik penész. Ezért az egész (nem szeletelt) kenyérbe nem is tesznek tartósítószert (szorbinsavat).
Ezzel szemben a szeletelt és csomagolt kenyeret tartósítani kell. Ennek oka, hogy ezeket nem veszi körbe a „védelmező” kenyérhéj. Így a penész sokkal nagyobb felületen tud „támadni”.

A kerámiából készült **ritter** beépíthető kenyértartó biológiai szempontból helyes és egészséges tárolást biztosít a kenyérnek. A **ritter** beépíthető kenyértartóban a kenyér a napok során természetes módon változik, azaz a kenyértartó nem gátolja meg a kenyér saját, természetes ízanyagainak kialakulását.
A **ritter** beépíthető kenyértartó a megfelelő, természetes tárolóhely a kenyér számára. A beépíthető kenyértartóban tárolt kenyér még napok elteltével is egészséges, ízletes, tápláló és könnyen emészthető marad.

A friss kenyérből távozó nedvességet a kenyértartó fedőlapja felfogja, és szükség esetén visszavezeti a kenyérbe. A fedőlap alsó oldala lyukacsos. Ezért az szivacsként funkcionál. Kívülről, akárcsak az egész kenyértartó, élelmiszer-tárolási célnak megfelelő bevonattal van ellátva. A fedőlapban eltárolt nedvesség nem párolog el. Így a kenyér képes hosszan megőrizni természetes nedvességtartalmát, és nem szárad ki idő előtt.

A kenyér természetes tárolásához oxigénre is szükség van. Az oldalsó szellőzőlyukak, amelyek a kenyértartó kiemelésekor/ kihúzásakor fogóként is szolgálnak, gondoskodnak a levegő megfelelő áramlásáról, hogy a kenyér ne "fulladjon meg".

A kerámia nagyon jó hőszigetelő. Ennek köszönhetően a kerámiából készült **ritter** beépíthető kenyértartó egyenletes hőmérsékletet biztosít a kenyér számára. Ez rendkívül fontos a biológiai szempontból helyes tároláshoz, mivel a kenyérnek állandó hőmérsékletre van szüksége.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Friss, még meleg kenyeret ne tegyünk a kenyértartóba - várjuk meg, míg jól kihűl.

- A kenyértartóból rendszeresen távolítsuk el a morzsákat, és rendszeresen töröljük ki a kenyértartót nedves kendővel.
- Alkalmanként ecetes vízzel is töröljük ki a kenyértartót, mivel ez is hozzájárul a penészképződés megelőzéséhez.
- A kenyértartóban csomagolás nélkül tároljuk a kenyeret.

MI A TEENDŐ...

ha a kenyér túl hamar kiszárad?
H a kenyértartó még új, vagy ha hosszabb ideig nem használták, előfordulhat, hogy a kenyértartó fedőlapjában nincs megfelelő mennyiségű nedvesség eltárolva.

- Tegyünk - a legjobb, ha egész éjszakára - egy tál vizet a kenyértartóba.
  A fedőlap így megfelelő mennyiségű nedvességet tud elraktározni, amelyet a kenyér szükség esetén fel tud venni.

penészképződés esetén?
Túl sok elraktározott nedvesség vagy elégtelen levegőáramlás esetén előfordulhat penészképződés.

- Ecetes vízzel töröljük ki a kenyértartót, és tegyük kb. egy órára kb. 250 fokos sütőbe.
  Ez elpusztítja a penészgombákat.

Figyelem:
A kenyértartót a hideg sütőbe tegyük be, és csak akkor vegyük ki, ha már kihűlt.

Ha a kenyértartó fedőlapjában képződne penész, a **ritter** ügyfélszolgálathoz kell fordulni.

Még egy apró tipp:
A fehérkenyér a kerámia kenyértartóban megpuhul, de rövid melegítés után ismét olyan ropogós lesz, mintha teljesen friss lenne.

BEÉPÍTÉSI ÚTMUTATÓ

A CSOMAG TARTALMA

A ábra:

Poz.	Megnevezés	Darab-szám
1	Kenyértartó	1x
2	Kenyértartó-fedőlap	1x
3	Tartócső	1x
4	Rögzítőcsavar, előszerelt	2x
5	Rögzítőcsavar, előszerelt	4x
6	Fedőlap-tartó. előszerelt	2x
7	Szellőzőlap	1x
8	Rögzítősarok	6x
9	Talplemez	12x
10	Oldalsó tartósarok (tartócső-csapágy)	2x
11	Fedőlap-rátét	1x
12	Rögzítőcsavar	
	– ASPA Pan Head 3,5 x 17 (talplemezek nélkül)	9x
	– ASPA Pan Head 3,5 x 25 (egy talplemezhez)	9x
	– ASPA Pan Head 3,5 x 30 (két talplemezhez)	9x
13	Rögzítőcsavar 4x13	2x
14	Rögzítőcsavar 6x13,5	1x
15	Alátétkarika	3x
-	Lyuksablon	2x

ELŐKÉSZÜLETEK

A kenyértartónak szánt fiókhely fölül távolítsa el az összes fiókot.

A RÖGZÍTŐSAROK FELSZERELÉSE A KENYÉRTARTÓRA

B ábra:

- Ütköző derékszög segítségével jelöljön ki a fiók fenekén, a belső faltól 43 mm távolságra, jobbra egy referenciavonalat.

C ábra:

- A lyuksablont helyezze el úgy, hogy az alsó fele a fiók elejére, a jobb oldala pedig a referenciavonalra essen.
- Fúrja ki a lyukakat a rögzítősarkak (8) rögzítéséhez.
- Számolja ki az oldalrész maximális magasságát. Ha a magasság meghaladja a 150 mm-t, akkor a rögzítősarkakat egy talplemezzel (9) kell alátámasztani; ha a magasság meghaladja a 158 mm-t akkor pedig két talplemezzel.
- Két-két rögzítőcsavarral (12) rögzítse a jobb oldali és az elülső rögzítősarkakat.
- Egy-egy rögzítőcsavarral (12) rögzítse a bal oldali és a hátsó rögzítősarkakat, illetve az alátétkarikát (15).
  A csavarokat még ne húzza teljesen feszesre, hogy a rögzítősarkak helyzetén még lehessen módosítani.
- Helyezze a kenyértartót a rögzítősarkakra úgy,
  – hogy a "ritter" felirat elöl legyen.
  – hogy a kenyértartó a jobb oldali és elülső rögzítősarkakra felfeküdjön.
- A bal oldali és hátsó, állítható rögzítősarkakat úgy állítsa be, hogy a kenyértartó könnyen és lehetőleg játék nélkül betehető és kivehető legyen.
- Rögzítse a bal oldali és hátsó rögzítősarkakat.

A KENYÉRTARTÓ-FEDŐLAP RÖGZÍTÉSÉNEK SZERELÉSE

- Helyezze a kenyértartót (1) a (behelyezett) fiókba.
- Szükség esetén rövidítse a tartócsövet (3) a szükséges hosszúságra (belső fal mínusz 8 mm).
- Szükség esetén vezesse be a tartócsövet a fedőlap-tartóba (6).
- Igazítsa a tartócsövet a kenyértartó fedőlapjával (2) párhuzamosan, 16 mm távolságra (D ábra).
- Helyezze a kenyértartó fedőlapját a kenyértartóra úgy,
  - hogy a "ritter" felirat elöl legyen.
  - hogy a kenyértartó fedőlapja ráfeküdjön a fiók elejére.

D ábra:

- Húzza ki addig a fiókot, hogy a tartócső felfeküdjön a fal elülső peremére.
- Jelölje ki a tartócső felső széleit a bal és jobb oldali belső falon.
- Vegye le a kenyértartó fedőlapját, és vegye ki a kenyértartót.
- Vegye ki a fiókot.

E ábra:

- Lyuksablon és beütő segítségével jelölje ki a jobb oldali belső falon:
  - a lyukakat a jobb tartósarokhoz (10)
  - a lyukakat a fedőlap-rátéthez (11)

F ábra:

- Lyuksablon és beütő segítségével jelölje ki a bal oldali belső falon a lyukakat a bal tartósarokhoz (10).
- Fúrja ki a kijelölt lyukakat (Ø4,5 mm x 10 mm).

SZELLŐZŐLAP BEÉPÍTÉSE

- Fúrja ki a lyukat (Ø44 mm) a szellőzőlaphoz (7)
  - a hátsó falon,
  - középen, a kenyértartó magasságában.
- Helyezze be a szellőzőlapot.

UTOLSÓ LÉPÉSEK

- Helyezze a tartósarkakat (10) a furatokba, és rögzítse a rögzítőcsavarokkal (13).
- Helyezze a kenyértartó fedőlapját (2) a tartósarkakba a tartócsővel (3).
- Szerelje fel a fedőlap-rátétet (11) a rögzítőcsavarral (14).
- Helyezze be a fiókot.
- Állítsa be a fiókba a kenyértartót.
- Ellenőrizze a fedőlap-rátét helyzetét:
  - a fedőlap-rátét elöl szorosan zárjon a kenyértartóval.
  - Nem szabad, hogy a fedőlap-rátét a fiók kihúzásakor oldalt beakadjon a kenyértartóba.
- Szükség esetén állítson még a fedőlaptartón (6).
- Húzza szorosra az összes csavart.

CO WARTO WIEDZIEĆ O CHLEBAKU DO ZABUDOWY Z KAMIONKI Z FUNKCJONALNĄ POKRYWĄ UTRZYMUJĄCĄ ŚWIEŻOŚĆ FIRMY RITTER

Każdy z nas, statystycznie rzecz biorąc, zjada dziennie cztery do sześciu kromek chleba. Z grubsza licząc około ćwierć kilograma dziennie.
To dobrze, bo w chlebie, szczególnie tym z mąki śrutowej lub z pełnego ziarna, znajduje się w skoncentrowanej postaci wiele z tych substancji, których człowiek potrzebuje do życia. Zarodek, łupina nasienna i okrywa nieobranego ziarna zbożowego zawierają ważne dla życia witaminy, substancje mineralne i błonnik.

Czas przechowywania chleba zależy od jego rodzaju, ale przede wszystkim od sposobu przechowywania. Pleśń jest najzagorzalszym wrogiem chleba. Pleśń kwitnie przede wszystkim w cieple. Całe bochenki chleba, przechowywane w chlebaku zgodnie z zamieszczoną poniżej instrukcją użytkowania, rzadko kiedy pleśnieją. Całe bochenki nie są też z tego powodu konserwowane kwasem sorbinowym.
Nie dotyczy to już pokrojonych i sprzedawanych w opakowaniu chlebów. W ich przypadku brakuje skórki chroniącej bochenek wokoło. Pokrojone kromki chleba tworzą dużą powierzchnię, którą atakują grzyby pleśni.

W kamionkowym chlebaku do zabudowy firmy **ritter** chleb jest przechowywany zdrowo oraz w prawidłowych warunkach biologicznych. Chleb w kamionkowym chlebaku firmy **ritter** przechodzi naturalny proces starzenia, a właściwe chlebowi substancje aromatyczne swobodnie się rozwijają. Chlebak firmy **ritter** to naturalne miejsce dla chleba. W nim nawet po upływie kilku dni chleb pozostaje zdrowy, pyszny, odżywczy i lekkostrawny.

Wydzielająca się ze świeżego chleba wilgoć jest wchłaniana przez pokrywę chlebaka i w zależności od potrzeb ponownie przyswajana przez chleb. Z tego powodu dolna część pokrywy jest porowata. Działa jak gąbka. Strona zewnętrzna jest glazurowana zgodnie z wymogami dotyczącymi środków spożywczych, podobnie jak chlebak. Zgromadzona w pokrywie wilgoć nie wyparowuje. Naturalna wilgoć zawarta w chlebie utrzymuje się dłuższy czas i chleb nie wysycha przed czasem.

Chleb, jako naturalny środek spożywczy, do procesu starzenia się potrzebuje tlenu. Boczne otwory wentylacyjne, które jednocześnie służą do podtrzymania chlebaka,

zapewniają niezbędną cyrkulację powietrza i chleb nie kiśnie.

Kamionka jest znana z swych właściwości izolacyjnych względem zmieniających się temperatur. Chlebak kamionkowy firmy **ritter** utrzymuje temperaturę chleba dłuższy czas na stałym poziomie. Jest to istotne dla prawidłowego biologicznie przechowywania, ponieważ chleb wymaga temperatury na stałym poziomie.

WSKAZÓWKI UŻYTKOWANIA

Ciepły chleb przed przechowywaniem musi zostać dobrze wystudzony.

- Proszę regularnie usuwać stare okruszki chleba oraz czyścić chlebak wilgotną ściereczką.
- Od czasu do czasu proszę przecierać chlebak wodą z roztworem octu, zapobiega to dodatkowo powstawaniu pleśni.
- Chleb proszę przechowywać bez opakowana.

CO NALEŻY ZROBIĆ, ...

jeśli chleb zbyt szybko wysycha?
Jeśli chlebak jest nowy lub nie był przez dłuższy czas używany, możliwe jest, że pokrywa chlebaka nie zmagazynowała jeszcze wystarczającej ilości wilgoci.

- Wtedy najlepiej na noc wstawić do chlebaka miseczkę z wodą. Pokrywa wchłonie konieczną wilgoć, którą potem odda chlebowi.

jeśli tworzy się pleśń?
Może się tak dziać, jeśli wilgotność jest zbyt duża lub wymiana powietrza następuje zbyt wolno.

- Proszę wyczyścić chlebak wodą z roztworem octu i wstawić go potem na około jedną godzinę do piekarnika rozgrzanego do temperatury ok. 250 stopni.
  W ten sposób grzyby pleśni zostaną zabite.

Uwaga!
Chlebak wstawiać do zimnego piekarnika i wyciągać dopiero po wystygnięciu!

Jeżeli pleśń pojawi się w pokrywie, proszę skontaktować się z serwisem klientów firmy **ritter**.

I jeszcze drobna rada:
Produkty z białego pieczywa w chlebaku ceramicznym miękną, ale po krótkim zapieczeniu w piekarniku robią się chrupiące jak świeżo upieczone.

INSTRUKCJA MONTAŻU

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

Rysunek A:

Poz.	Nazwa	Ilość
1	Chlebak	1x
2	Pokrywa chlebaka	1x
3	Rura nośna	1x
4	Śruba montażowa, wstępnie zamontowana	2x
5	Śruba montażowa, wstępnie zamontowana	4x
6	Prowadnica pokrywy, wstępnie zamontowana	2x
7	Rozetka wentylacyjna	1x
8	Kątownik stabilizujący	6x
9	Podkładka	12x
10	boczny kątownik mocujący (podpora rury nośnej)	2x
11	Trzpień pokrywy	1x
12	Śruba montażowa	
	– ASPA Pan Head 3,5 x 17 (bez podkładek)	9x
	– ASPA Pan Head 3,5 x 25 (dla jednej podkładki)	9x
	– ASPA Pan Head 3,5 x 30 (dla dwóch podkładek)	9x
13	Śruba montażowa 4x13	2x
14	Śruba montażowa 6x13,5	1x
15	Podkładka podatna płatkowa	3x
-	Szablon do wiercenia	2x

PRZYGOTOWANIE

Proszę wymontować wszystkie szuflady, które znajdują się ponad szufladą przewidzianą na chlebak.

MONTAŻ KĄTOWNIKA STABILIZUJĄCEGO CHLEBAK.

Rysunek B:

- Przy użyciu kątownika proszę zaznaczyć linię odniesienia po prawej stronie na dnie szuflady w odległości 43 mm od wewnętrznej strony korpusu.

Rysunek C:

- Proszę przyłożyć szablon do wiercenia jego dolną stroną do przedniej części szuflady tak, by prawą stroną stykał się z linią odniesienia.
- Proszę wywiercić otwory dla zamocowania kątownika stabilizującego (8).
- Proszę wymierzyć maksymalną wysokość prowadnic.
  Jeżeli wysokość przekracza 150 mm, pod kątowniki stabilizujące należy podłożyć jedną podkładkę (9), jeżeli przekracza ona 158 mm, dwie podkładki.
- Proszę zamocować oba prawe kątowniki stabilizujące oraz przedni kątownik stabilizujący każdorazowo dwoma śrubami montażowymi (12).
- Oba lewe kątowniki stabilizujące oraz tylny kątownik stabilizujący proszę zamocować jedną śrubą montażową (12) oraz podkładką podatną płatkową (15).
  Proszę jeszcze nie dokręcać śrub na stałe, tak aby można było ustawić kątowniki stabilizujące w odpowiedniej pozycji.
- Proszę włożyć chlebak w kątowniki stabilizujące:
  - Napis "ritter" jest widoczny od przodu.
  - Chlebak opiera się na prawych kątownikach stabilizujących i na przednim kątowniku stabilizującym.

- Proszę tak wypozycjonować regulowane kątowniki stabilizujące po lewej stronie i z tyłu, aby chlebak dało się łatwo wyciągać i wkładać, ale w miarę możliwości bez zachowania luzu.
- Proszę przykręcić kątowniki stabilizujące po lewej stronie oraz z kątownik stabilizujący z tyłu.

MONTAŻ MOCOWANIA POKRYWY

- Proszę umieścić chlebak (1) w szufladzie (włożonej do mebla).
- W razie konieczności proszę skrócić rurę nośną (3) do właściwej długości (wewnętrzna szerokość korpusu minus 8 mm).
- W razie potrzeby proszę włożyć rurę nośną do prowadnic pokrywy (6).
- Proszę ustawić rurę nośną równolegle do pokrywy (2) w odległości 16 mm (rysunek D).
- Proszę nałożyć pokrywę na chlebak:
  - Napis "ritter" jest widoczny od przodu.
  - Pokrywa przylega do przedniej części szuflady.

Rysunek D:

- Proszę tak mocno wysunąć szufladę, aby rura nośna przylegała do przedniej ściany korpusu.
- Proszę zaznaczyć górną część rury nośnej na lewej i prawej stronie wewnętrznej korpusu.
- Proszę wyjąć pokrywę i chlebak.
- Proszę wyjąć szufladę.

Rysunek E:

- Przy pomocy szablonu do wiercenia i punktaka proszę na wewnętrznej stronie korpusu zaznaczyć:
  - otwory na prawy kątownik mocujący (10)
  - otwory trzpienia pokrywy (11)

Rysunek F:

- Przy pomocy szablonu do wiercenia i punktaka zaznaczyć na lewej wewnętrznej stronie korpusu otwory dla lewego kątownika mocującego (10).
- Wywiercić zaznaczone otwory (Ø4,5 mm x 10 mm).

MONTAŻ ROZETKI WENTYLACYJNEJ

- Wywiercić otwór pod rozetkę wentylacyjną (7) (Ø44 mm):
  - w tylnej części korpusu
  - w połowie wysokości chlebaka
- Zamontować rozetkę wentylacyjną.

ZAKOŃCZENIE MONTAŻU

- Włożyć kątowniki mocujące (10) w wywiercone otwory i przymocować je śrubami montażowymi (13).
- Włożyć pokrywę (2) z rurą nośną (3) w kątowniki mocujące.
- Zamontować pokrywę (11) przy pomocy śruby montażowej (14).
- Włożyć szufladę.
- Włożyć chlebak do szuflady.
- Sprawdzić pozycję pokrywy:
  - Pokrywa z przodu szczelnie przylega do chlebaka.
  - Pokrywa nie powinna podczas wysuwania szuflady ocierać się bokami o chlebak.
- W razie potrzeby proszę wyregulować pozycję prowadnic pokrywy (6).
- Dokręcić wszystkie śruby.

НЕОБХОДИМАЯ ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ВСТРАИВАЕМОЙ ФАЯНСОВОЙ ХЛЕБНИЦЫ RITTER С КРЫШКОЙ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ В СВЕЖЕМ ВИДЕ

Каждый из нас, если рассматривать со статистической точки зрения, ежедневно съедает от 4 до 6 кусков хлеба. В общем это едва ли составляет 250 грамм в день. Это хорошо, т.к. в хлебе, особенно из муки крупного помола и цельного зерна, сконцентрировано то, в чем нуждается человек в течение всей жизни. Зародыши, оболочка и верхние слои зерен злаков содержат жизненно важные витамины, минеральные и балластные вещества.

Как долго хлеб может сохраняться, зависит от сорта и прежде всего от условий хранения. Плесень - злейший враг хлеба. Плесень прежде всего процветает в тепле. Целый хлеб, правильно расположенный согласно нижеприведенным условиям хранения в хлебнице, едва ли подвергнется воздействию плесени. Поэтому целый хлеб не консервируется с помощью сорбиновой кислоты.
Но у купленного нарезанного и упакованного хлеба все по-иному. Здесь отсутствует защищающая со всех сторон хлебная корочка. Кусочки предоставляют плесневым грибкам широкое поле деятельности.

Во встраиваемой фаянсовой хлебнице **ritter** хлеб сохранится биологически правильным и здоровым. Во встраиваемой хлебнице **ritter** хлеб пройдет свои естественные процессы старения и проявит свойственные хлебу ароматические вещества. Встраиваемая хлебница **ritter** - это естественное место для хлеба. В ней он и через несколько дней сохранит здоровую изысканность, питательность и полезность.

Исходящая от свежего хлеба влага будет принята крышкой хлебницы и по мере надобности возвращена ему. Поэтому крышка на нижней стороне пористая. Она действует как губка. Снаружи она так же, как и хлебница, покрыта глазурью. Сохраненная в крышке влага не испаряется. Естественная влажность хлеба сохраняется долго и хлеб не высыхает прежде времени.

Хлеб, как натуральный продукт, для естественного процесса старения нуждается в кислороде. Боковые отдушины, которые одновременно служат для подхватывания, создают предпосылки для необходимой циркуляции воздуха и хлеб не задыхается.

Фаянс известен своими теплоизолирующими качествами по отношению к изменяющейся темпера-

туре. Встраиваемая фаянсовая хлебница **ritter** поддерживает температуру хлеба абсолютно одинаковой. Это очень важно для биологически правильного хранения, так как хлеб нуждается в постоянной температуре.

УКАЗАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Свежеиспечённый хлеб перед хранением должен быть хорошо охлажден.

- Регулярно удаляйте старые хлебные крошки и очищайте хлебницу с помощью влажной тряпки.
- Иногда протирайте хлебницу раствором уксуса. Это дополнительно предотвращает образование плесени.
- Храните хлеб в хлебнице без упаковки.

ЧТО ДЕЛАТЬ...

если хлеб засыхает слишком быстро?
Если хлебница еще новая или не использовалась длительное время, возможно, что крышка хлебницы не сохранила необходимую влажность.

- Поставьте в хлебницу, лучше всего на ночь, чашечку с водой. Крышка примет необходимую влагу, которую затем передаст хлебу.

при образовании плесени?
Это возможно в случае, если влажность слишком велика, а циркуляция воздуха мала.

- Очистите хлебницу с помощью раствора уксуса и поставьте ее в духовку на час примерно при 250 градусах.
  Плесневые грибки вследствие этого погибнут.

Осторожно!
Ставьте хлебницу в холодную духовку и вынимайте только после охлаждения!

Если в крышке возникло поражение плесенью, свяжитесь с сервисной службой **ritter**.

Еще маленькая заметка:
Продукты из белого хлеба в керамической хлебнице останутся мягкими и после короткого освежения снова станут хрустящими и как свежими.

РУКОВОДСТВО ПО МОНТАЖУ

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

рис. A:

Поз.	Обозначение	Количество
1	Хлебница	1x
2	Крышка хлебницы	1x
3	Труба для переноса	1x
4	Крепежный винт, предварительно смонтированный	2x
5	Крепежный винт, предварительно смонтированный	4x
6	Держатели крышки, предварительно смонтированные	2x
7	Вентиляционная отдушина	1x
8	Фиксирующий кронштейн	6x
9	Цокольные пластины	12x
10	боковой крепежный уголок (подшипник трубы для переноса)	2x
11	Опора крышки	1x
12	Крепежный винт – ASPA Pan Head 3,5 x 17 (без цокольных пластин) – ASPA Pan Head 3,5 x 25 (для одной цокольной пластины) – ASPA Pan Head 3,5 x 30 (для двух цокольных пластин)	 9x 9x 9x
13	Крепежный винт 4x13	2x
14	Крепежный винт 6x13,5	1x
15	Стопорная шайба	3x
-	Шаблон для сверления	2x

ПОДГОТОВКА

Удалите все ящики, находящиеся ниже предназначенного для хлебницы.

МОНТИРОВКА ФИКСИРУЮЩЕГО КРОНШТЕЙНА ДЛЯ ХЛЕБНИЦЫ

рис. B:

- С помощью угольника отметьте правую базовую линию на днище ящика на расстоянии 43 мм от внутренней стороны корпуса.

рис. C:

- Приложите шаблон для сверления с нижней стороны на лицевую поверхность ящика и с правой стороны на базовую линию.
- Просверлите отверстия для установки фиксирующего кронштейна (8).
- Установите максимальную высоту корпусного бланка.
  Если высота превышает 150 мм, под фиксирующий кронштейн подкладывается одна цокольная пластина (9), если превышает 158 мм - две пластины.
- Зафиксируйте оба правых и передний фиксирующие кронштейны с помощью двух крепежных винтов (12).
- Закрепите оба левых и задний фиксирующие кронштейны с помощью крепежного винта (12) и стопорной шайбы (15).
  Пока плотно не закручивайте винты, так, чтобы положение фиксирующего кронштейна оставалось регулируемым.
- Установите хлебницу на фиксирующие кронштейны:
  – надпись "ritter" должна быть спереди
  – Хлебницу устанавливают на правый и передний фиксирующие кронштейны.
- Установите левый и задний регулируемые фиксирующие кронштейны таким образом, чтобы хлебница свободно, но по возможности без зазора, устанавливалась и вынималась.
- Зафиксируйте положение левого и заднего фиксирующих кронштейнов.

МОНТИРОВКА КРЕПЛЕНИЙ ДЛЯ КРЫШКИ

- Установите хлебницу (1) в (смонтированный) ящик.
- При необходимости укоротите трубу для переноса (3) до необходимой длины (внутренняя ширина корпуса минус 8 мм).
- Вставьте трубу для переноса в держатели крышки (6).
- Установите трубу для переноса параллельно крышке (2) на расстоянии 16 мм (рис. D).
- Положите крышку на хлебницу:
  – надпись "ritter" должна быть спереди
  – Крышка установлена на передней части ящика

рис. D:

- Вытащите ящик настолько, чтобы труба для переноса прилегала к переднему краю корпуса.
- Отметьте верхние края трубы для переноса на левой и правой внутренних сторонах корпуса.
- Снимите крышку и хлебницу.
- Снимите ящик.

рис. E:

- Наметьте с помощью шаблона для сверления и кернера на правой внутренней стороне корпуса:
  – отверстия для правого крепежного уголка (10)
  – отверстия для опоры крышки (11)

рис. F:

- Наметьте с помощью шаблона для сверления и кернера на левой внутренней стороне корпуса отверстия для левого крепежного уголка (10).
- Просверлите намеченные отверстия (Ø4,5 мм x 10 мм).

УСТАНОВКА ВЕНТИЛЯЦИОННОЙ ОТДУШИНЫ

- Просверлите отверстие для вентиляционной отдушины (7) (Ø44 мм):
  – в задней стороне корпуса
  – по центру на высоте хлебницы
- Установите вентиляционную отдушину.

ЗАВЕРШЕНИЕ РАБОТЫ

- Установите крепежные уголки (10) в отверстия и зафиксируйте их с помощью крепежных винтов (13).
- Установите крышку (2) с трубой для переноса (3) в крепежные уголки.
- Смонтируйте опору крышки (11) с помощью крепежных винтов (14).
- Установите ящик.
- Установите хлебницу в ящик.
- Проверьте положение опоры крышки:
  – Опора крышки должна закрываться заподлицо с хлебницей
  – Опора крышки может скользить при вытаскивании ящика не со стороны хлебницы
- При необходимости отрегулируйте положение держателей крышки (6).
- Закрутите винты.

Das Papier der Bedienungsanleitung ist zertifiziert nach den Kriterien des Forest Stewardship Councils (FSC). Der FSC schreibt strenge Kriterien bei der Waldbewirtschaftung vor und vermeidet damit unkontrollierte Abholzung, Verletzung der Menschenrechte und Belastung der Umwelt.

ritter
made in Germany

Stand: 02/14
Teile-Nr. 600.673

ritterwerk GmbH
Zentralkundendienst
Industriestraße 13
82194 Gröbenzell

Telefon (08142) 440 16-60
Telefax (08142) 440 16-70

kundendienst@ritterwerk.de
www.ritterwerk.de
www.facebook.com/ritterwerk